

Дисципліна	Екотрофологія
Рівень ВО	«Магістр»
Курс	2
Обсяг	4 кредити
Мова викладання	українська
Кафедра	Екології, карантину і захисту рослин
Вимоги до початку вивчення	Навчальній дисципліні «Екотрофологія» передують навчальні дисципліни, такі як: «Біологія», «Хімія», «Радіобіологія», «Екологія людини»
Що буде вивчатися	Екотрофологія навчає, як створити умови, що повністю забезпечують потреби різних верств населення в раціональному і збалансованому харчуванні, адекватному національним традиціям і звичкам, віку, професії, стану здоров'я, економічному становищу та екологічній ситуації, відповідно до вимог сучасної медичної науки.
Чому це цікаво/треба вивчати	Екотрофологія – це нова наукова галузь, яка виникла на стику різних наук, зокрема, фізіології, біохімії, молекулярної біології, мікробіології, харчової хімії, медицини тощо, теоретичний каркас якої лише формується. Дисципліна охоплює та вивчає основи фізіології харчування людини, хімічну природу, структуру, властивості і функції харчових продуктів та їх основних компонентів (білків, жирів, вуглеводів тощо), харчування сучасної людини залежно від умов її життя, віку та стану здоров'я, питання безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів. У сучасних умовах раціональне харчування забезпечує нормальний розвиток, здоровий спосіб та якість життя людини, її працездатність, довголіття та творчий потенціал.
Чому можна навчитися/результати навчання (ПРН)	<p>У результаті вивчення дисципліни студент повинен знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• стан харчових продуктів, їх походження</li> <li>• перетворення поживних речовин в організмі людини</li> <li>• класичні й альтернативні теорії харчування людини</li> <li>• історичні аспекти харчування населення</li> <li>• екологічні чинники, що знижують якість харчової продукції</li> <li>• основи зберігання харчових продуктів</li> <li>• основи складання харчових раціонів</li> <li>• особливості радіопротекторного харчування</li> <li>• санітарно-епідеміологічне значення їжі</li> <li>• заходи запобігання харчових захворювань</li> <li>• нові тенденції в харчуванні людини</li> </ul>
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• вміти визначати якісний склад харчових продуктів</li> <li>• проводити ідентифікацію харчових продуктів</li> <li>• виявляти фальсифіковані харчові продукти</li> <li>• створювати умови для зберігання харчових продуктів</li> <li>• контролювати безпеку і якість харчових продуктів</li> <li>• розрізняти типи харчових отруєнь й надавати першу допомогу за харчових отруєнь</li> </ul>
Інформаційне забезпечення	Курс лекцій, методичні вказівки для проведення ЛПЗ, презентації.
Форма проведення занять	Очна Заочна (дистанційна)
Семестровий контроль	залік